



PESCATO DEL GIORNO

CAPPON MAGRO €18

CAPPON MAGRO

1,2,3,4,5,7,8,9,12,14

CALAMARATA NERA CON SUGO DI MARE €15

BLACK CALAMARATA PASTA WITH SEA FOOD RAGOUT

1,3,4,14

OMBRINA CON PATATE E FUNGHI DI SANTO STEFANO D'AVETO €19

CROAKER FISH WITH POTATOES AND MUSHROOMS

4

CROSTATINA CON FICHI NOSTRANI €7

LOCAL FIGS TART

1,3,7,8



ANTIPASTI

Starters

TORTA PISSALADIÈRE 12 €
Savory cake with anchovies sauce, onions, olives and tomatoes 1,3,4,5,7

SFORMATO DI FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI SAN STE 12 €
Local porcini mushroom flan with cheese fondue 1,3,7

BACCALÀ "BRANDACUJUN" 12€|17€
Codfish mixed with potatoes and black olives 4,5 S | L

FOCACCINA REVZÖRA  CON MORTADELLA  12 €
E PRESCINSEUA
Focaccia with corn flour, mortadella and local cheese 1,3,5,7,8

SECONDI

Main courses

TARTARE DI FASSONA  ALLA LIGURE 17 €
Beef tartare with taggiasca olives and anchovies 4, 6

VITELLO TONNATO "CROCCANTE" 17 €
"Crunchy" veal with tuna sauce 1,3,4,7

FARAONA RIPIENA DI PREBUGGIUN E MORA ROMAGNOLA  17 €
Guinea fowl stuffed with local herbs, meat, dry tomatoes, olives and grated cheese 1,3,7,12

SPIEDO DI CALAMARI AL MAIS  17 €
Squid skewer with corn flour 4,14

DOLCI E PASSITI DA ABBINARE

Desserts and matching dessert wines

SORBETTO ALLE PESCHE DI VOLPEDO 6 € CONSIGLIATO
Peach sorbet

STROSCIA, PRESCINSEUA  E ALBICOCCHE 7 € CONSIGLIATO
NOSTRANE 
Stroscia cake with local cheese and apricots 1,3,7

TIRAMISÙ 7 € CONSIGLIATO
Tiramisù 3,7

TORTA AL CIOCCOLATO  VALRHONA 7 € CONSIGLIATO
Chocolates cake 1,7,8

DELIZIA ALLA NOCCIOLA  E CARAMELLO SALATO 7 € CONSIGLIATO
Hazelnut and salted caramel delight 1,3,7,8

PASTE FRESCHE

Fresh pastas

TROFIE AL PESTO GENOVESE  13 €
Typical small pasta with local basil sauce 1,7,8

LASAGNE ROSMARINO  13 €
Green "genoise style" lasagna with white beef and pork ragout 1,3,7,9

PANSOTI DI PREBUGGIUN CON SALSA DI NOCCIOLE  13 €
Fresh pasta stuffed with local herbs and hazelnut sauce 1,3,7,8

VERDURE

Vegetables

MISTICANZA DELL'ORTO  6 €
Mixed fresh salad

PATATE DI MONTAGNA AL FORNO 7 €
Roasted potatoes 7

ZUCCHINE SPADELLATE 7 €
Sauteed zucchinis

POMODORI CUORE DI BUE MARINATI  7 €
Marinated tomatoes

CETRIOLI "ALLA LIGURE"  7 €
Cucumbers with local herbs and cheese 7



Muscat (Francia) 75 cl 6 € 40 €
Domaine Cazes 2021

Vermouth secco (Torino) 75 cl 6 € 40 €
Giulio Cocchi

Moscato (Strevi)  37,5 cl 6 € 40 €
Roglia Domenico 2009

Barolo Chinato (Langhe) 75 cl 7 € 40 €
Francesco Scanavino

Zibibbo (Pantelleria) 50 cl 7 € 40 €
Mandarossa 2022

IL PANE, LA FOCACCIA, LA PASTA, I DOLCI E I GELATI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE.

Bread, focaccia, pasta, desserts and ice cream are made by us.

COPERTO, PANE E FOCACCIA 2,50 € p.p.

Service, bread and focaccia

ACQUA 2 €

Water

 The Presidiums are the Slow Food's projects that protect small quality productions to safeguard, which are made according to traditional practices.

Per maggiori informazioni www.slowfood.it e www.fondazione Slow Food.it

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti. In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

BOLLICINE

Bubbly wine

Prosecco Sup. (Valdobbiadene) Az. Agr. Basso Angelo	6 €	20 €
Pinot Noir/Meunier (Champagne) Gaston Burtin	10 €	45 €
Pinot Bianco/Pinot Nero (Franciacorta) Priore	—	25 €
Chardonnay/Pinot Nero (Alta Langa) Giulio Cocchi 2019	—	25 €
Pigato (Liguria) Ortovero	—	25 €
Pinot Nero/Chardonnay (Alta Langa) Pas Dosé 	—	30 €
Contratto 2022		
Meunier/Chardonnay (Champagne) Pascal Lejeune	—	49 €
Pinot Nero & Chardonnay Rosè (Franciacorta) Priore	—	30 €

ROSATI Rosè wines

Bombino Nero (Murgia) 	5 €	17 €
Cantine Torre di Bocca 2025		
Aglianico (Campania) Az. Agr. San Salvatore 2025	—	18 €

I GRANDI CLASSICI ROSSI

Barolo (Serralunga D'Alba) 	10 €	35 €
Fontanafredda 2022		
Barolo (Langhe) Cascina Gavetta 2021	—	40 €
Amarone (Veneto) Gamba Gnirega 2019	—	35 €
Brunello (Montalcino) Tenute Silvio Nardi 2018	—	35 €

ROSSI Red wines

Aglianico (Taurasi) Agricole Selvi	—	20 €
Carignano (Sardegna) Autoctona srl 2023	6 €	22 €
Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio (Etna) Mandarossa 2024	6 €	23 €

BIANCHI Still white wines

Falanghina (Campania) La Fortezza 2025	5 €	17 €
Malvasia/Riesling (Oltrepò Pavese) Zerbosco 2023	6 €	20 €
Grillo (Sicilia) Soc. Agr. Cusumano 2025	—	16 €
Verdeca (Salento) Manduria 2025	—	16 €
Verdicchio (Marche) Vicari 2023	—	16 €

LIGURIA E BASSO PIEMONTE

Rossi Local red wines

Sangiovese/Canaiolo (Liguria di Levante) Zangani 2025	5 €	16 €
Freisa (Monferrato)  cold	—	20 €
Az. Agr. Nuova Cappelletta 2024		
Barbera d'Alba Monchiero Carbone 2024	—	20 €
Barbera/Canaiolo (Liguria di Levante) Linero 2024	—	20 €
Albarossa (Monferrato) Banfi 2022	—	22 €
Ciliegiolo/Syrah (Liguria di Levante) I Cerri 2025	—	22 €
Rossese (Dolce Acqua) Az. Agr. Marco Foresti 2025	—	22 €
Ormeasco di Pornassio Lorenzo Ramò 2024	—	22 €
Dolcetto/Barbera (Alto Monferrato) Cantina Pigreco 2024	—	22 €

Bianchi Local still white wines

Vermentino (Riviera Ligure di Ponente) Il Cascin 2023	5 €	16 €
Cortese (Gavi) Az. agr. Alvio Pestarino 2025	—	18 €
Trebbiano/Vermentino (Liguria di Levante) TRIPLE A* La Felce	—	19 €
Timorasso (Colline Tortonesi) Sassonbraglia 2022	—	22 €
Bosco/Albarola (Cinque Terre) La Polenza 2025	—	22 €
Vermentino (Val di Vara) I Cerri 2025	—	22 €
Bianchetta (Coronata) Cognata Gionata 2024	—	22 €
Pigato (Riviera Ligure di Ponente) Calvisio 2025	—	23 €
Pigato (Riviera Ligure di Ponente) Laura Aschero 2025	—	25 €

BIRRE Beers

Menabrea 4,8% 33cl	5 €
Birra di Busalla "Ambrata" 6,5% 33cl 	5 €
Blonde Ale (Val di Vara) 5,2% 33cl 	6 €
Bibite Soft drinks	4 €

NON HAI FINITO IL VINO? PORTALO A CASA!

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

GLUTINE

1



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

UOVA E DERIVATI

3



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

PESCE

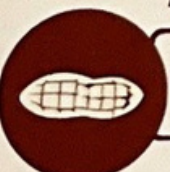
4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

ARACHIDI E DERIVATI

5



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LATTE E DERIVATI

7



Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SEDANO

9



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SESAMO

11



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

LUPINI

13



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



2 SPAM Sicurezza sul Lavoro s.a.s.